



Raclette mit Salsiccia-Ticinese-Crumble

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 400g Raclette-Käse in Scheiben
- 4 Salsiccia Ticinese
- n.b. Olivenöl
- 800g Kartoffeln
- n.b. Eingelegte Gurken
- n.b. Eingelegte Zwiebeln

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und für ungefähr 15' dünsten oder bis sie beim Anstechen mit einer Gabel innen weich sind.
2. Die Tessiner Grillwurst ausspellen, in Stückchen schneiden und in der Pfanne mit 2 Esslöffel Olivenöl für 4-5 Minuten anbraten, bis sie goldgelb ist.
3. Die noch warmen Kartoffeln in eine Schüssel geben und auf den Tisch stellen.
4. In anderen Schalen die Gurken, die Zwiebeln und die angebratene Salsiccia servieren.
5. Die Raclette-Käsescheiben auch auf den Tisch stellen, so dass sich jeder nach Belieben bedienen und den Käse schmelzen lassen kann.
6. Den geschmolzenen Käse auf die Kartoffeln tropfen lassen und mit der zerbröselten Salsiccia verspeisen.